

LAMPIRAN I

(Log Book Penyusun Proposal dan Proyek
Akhir)

Hari/Tanggal	Kegiatan	Hasil	Saran
Jum'at, 5 Januari 2018	Konsultasi ide produk yang akan dibuat pembuatan produk dan menentukan resep acuan dan resep standar		
Kamis, 11 Januari 2018	a.Pembuatan produk acuan b.Pembuatan produk galantine menggunakan bahan dasar kacang tolo	a.produk acuan galantine sudah bagus b.tekstur kacang kasar	Dalam penumbukan kacang tolo lebih dihaluskan lagi
Selasa, 23 Januari 2018	Bimbingan Bab I	Pendahuluan diawali dari definisi kacang tolo lalu produk acuan	Pendahuluan diawali definisi produk acuan lalu definisi kacang tolo
Selasa, 6 Februari 2018	Bimbingan Bab II		Penulisan naskah diperbaiki
Jum'at, 9 Februari 2018	Pembuatan produk galantine dengan bahan dasar kacang tolo	Bentuk: layer dengan isi gulai ayam cincang dan telur dadar Aroma: khas gulai Rasa: agak pedas Tekstur: agak kasar	Rasa gulai ayam terlalu pedas jadi cabai nya harus dikurangi dan untuk tekstur lebih dihaluskan lagi
Senin, 12 Februari 2018	Seminar proposal	Vigna layer galantine dengan Pendamping saute vegetable (wortel, kecambah dan bayam), mashed cassava, tomato sauce	Saute vegetable diganti menjadi wortel, brokoli dan putren sedangkan mashed cassava diganti dengan olahan singkong yang tidak lembut dan untuk saus tomat rasanya kurang kontinental.
Jum'at, 12 Maret 2018	Bimbingan Bab III		Penulisan diperbaiki lagi
Selasa, 20 Maret 2018	Validasi I	- lapisan produk galantine kurang	- tambahkan perekat lagi agar lapisan

		menempel satu sama lainnya - pendamping saute vegetable - tomato sauce rasa lebih ke oriental - fried cassava	menempel - pendamping diganti acar - saus diganti saus asam manis - plating lebih ditingkatkan lagi
Kamis, 29 Maret 2018	Validasi II	- lapisan sudah menempel - pendamping fried cassava, acar dan saus asam manis	Sudah baik
Senin, 8 Mei 2018	Bimbingan Bab IV dan V		Penulisan tabel dibenarkan
Rabu, 16 Mei 2018	Bimbingan Bab I-V		Sudah baik

LAMPIRAN II

(Borang Validasi I)

BORANG UJI SENSORIS (Validasi)

1

Nama Dosen : *Ikh Kamilah*

Tanggal : 20 Maret 2018

Nama Produk : Vigna Layer Cordon Blue

Karakteristik	Hasil Pengamatan	
	Produk Standart	Produk Modifikasi
Warna		<i>Buli</i>
Aroma		
Tekstur		
Rasa		
Keseluruhan		

Saran Perbaikan:

Don. Lemayun / Rizkyhatu Adhik Szn
Seyoran April & John Mupai pin 1508

BORANG UJI SENSORIS (Validasi) I

Nama Dosen : *Kobem Komariy*

Tanggal : 20 Maret 2018

Nama Produk : Vigna Layer Cordon Blue

Karakteristik	Hasil Pengamatan	
	Produk Standart	Produk Modifikasi
Warna		<i>baik</i>
Aroma		<i>baik</i>
Tekstur		<i>baik</i>
Rasa		<i>baik</i>
Keseluruhan		<i>baik</i>

Saran Perbaikan:

Shes. Signile -

BORANG UJI SENSORIS (Validasi) I

NamaDosen : Dra. Yuriani M.Pd

Tanggal : 20 Maret 2018

NamaProduk : Vigna Layer Cordon Blue

Karakteristik	HasilPengamatan	
	ProdukStandart	ProdukModifikasi
Warna	agak pucat	Bagus
Aroma	klas ayam	klas. kare / Gulai
Tekstur	halus / lembut	Cukup
Rasa	Enak	Enak
Keseluruhan	Bagus.	Bagus

Saran Perbaikan:

Mohon konsep. Main Course,
Standard portion, Kecekokan Sausce
Shg produk sdak lebih

BORANG Uji SENSORIS (Validasi) 1

Nama Dosen : Wilko Penderwati M.Pd

Tanggal : 20 Maret 2018

Nama Produk : Vigna Layer Cordon Blue

Karakteristik	Hasil Pengamatan	
	Produk Standart	Produk Modifikasi
Warna	keuning	keaslatan
Aroma	dagang ayam	bulau
Tekstur	leat	lembut
Rasa	gurih	gurih
Keseluruhan	melatik	kurang menarik

Saran Perbaikan:

1. konsep ayam tdk sesuai dan modifikan.
 2. layer lepas antara 1 lapis dan lapis lainnya.
 3. rasa sauce sebaiknya ke arah yg kelas (oriental / kuli rental / Indonesia) pelapisan
- Saran : no. 2. di timbangin lebih dipertahka

no 3, bisa dikmbat circajn nama agar lebih oriental.

4. Bde dan sayuran sebaiknya asanti sesuai
 dan kema : atur kuny + hium + wortel + kacang

LAMPIRAN III

(Borang Validasi II)

BORANG UJI SENSORIS (Validasi) I

Nama Dosen : *Kobem Komariy*

Tanggal : 20 Maret 2018

Nama Produk : Vigna Layer Cordon Blue

Karakteristik	Hasil Pengamatan	
	Produk Standart	Produk Modifikasi
Warna		<i>baik</i>
Aroma		<i>baik</i>
Tekstur		<i>baik</i>
Rasa		<i>baik</i>
Keseluruhan		<i>baik</i>

Saran Perbaikan:

Shes. Signile -

BORANG UJI SENSORIS (Validasi) II

Nama Dosen : Wilca Pinawati M.Pd

Tanggal : 20 Maret 2018

Nama Produk : Vigna Layer Cordon Blue

Karakteristik	Hasil Pengamatan	
	Produk Standart	Produk Modifikasi
Warna		Kedalaman
Aroma		Ami
Tekstur		lembut
Rasa		Ami
Keseluruhan		Bagus

Saran Perbaikan:

timun jepang paku 



||| ||| → wotol

LAMPIRAN IV

(Borang Uji Panelis Semi Terlatih)

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : Whita Rizki Darmawan
 Tanggal : 12 April 2018
 Nama Produk : Vigna Layer Galantine
 Instruksi :

Dihadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak sukai

Nilai 2 untuk tidak suka

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai							
	Kode 608				Kode 721			
Warna	1	2	3	4	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4	1	2	3	4

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : Fathan Albany
 Tanggal : 12 April 2018
 Nama Produk : Vigna Layer Galantine
 Instruksi :

Dihadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak sukai

Nilai 2 untuk tidak suka

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai							
	Kode 608				Kode 721			
Warna	1	2	3	4	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4	1	2	3	4

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : Iva Valensi Vinzaputri
 Tanggal : 12 April 2018
 Nama Produk : Vigna Layer Galantine
 Instruksi :

Dihadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak sukai

Nilai 2 untuk tidak suka

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai							
	Kode 608				Kode 721			
Warna	1	2	X	4	1	2	X	4
Aroma	1	2	X	4	1	X	3	4
Tekstur	1	2	X	4	1	2	X	4
Rasa	1	2	X	4	1	2	X	4
Keseluruhan	1	2	X	4	1	2	X	4

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : Deva Ramma
 Tanggal : 12 April 2018
 Nama Produk : Vigna Layer Galantine
 Instruksi :

Dihadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak sukai

Nilai 2 untuk tidak suka

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai							
	Kode 608				Kode 721			
Warna	1	2	X	4	1	2	X	4
Aroma	1	2	3	X	1	2	X	4
Tekstur	1	2	3	X	1	2	X	4
Rasa	1	2	3	X	1	2	3	X
Keseluruhan	1	2	3	X	1	2	X	4

LAMPIRAN V

(Borang Uji kesukaan Pameran)

B003						
Vigna Layer Galatine (nalatine)						
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :						
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai					
Nilai 2	: untuk tidak disukai					
Nilai 3	: untuk disukai					
Nilai 4	: untuk sangat disukai					
Karakteristik	Penilaian				Komentar	
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	Enak ♥	
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>		
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>		
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>		
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>		

B003						
Vigna Layer Galatine (nalatine)						
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :						
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai					
Nilai 2	: untuk tidak disukai					
Nilai 3	: untuk disukai					
Nilai 4	: untuk sangat disukai					
Karakteristik	Penilaian				Komentar	
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	sudah baik dan enak	
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>		
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>		
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>		
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>		

B003						
Vigna Layer Galatine (nalatine)						
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :						
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai					
Nilai 2	: untuk tidak disukai					
Nilai 3	: untuk disukai					
Nilai 4	: untuk sangat disukai					
Karakteristik	Penilaian				Komentar	
Warna	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	Enak! aku suka!	
Aroma	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4		
Tekstur	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4		
Rasa	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4		
Keseluruhan	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4		

B003						
Vigna Layer Galatine (nalatine)						
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :						
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai					
Nilai 2	: untuk tidak disukai					
Nilai 3	: untuk disukai					
Nilai 4	: untuk sangat disukai					
Karakteristik	Penilaian				Komentar	
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	Enak	
Aroma	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4		
Tekstur	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4		
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>		
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>		

B003						
Vigna Layer Galatine (nalatine)						
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :						
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai					
Nilai 2	: untuk tidak disukai					
Nilai 3	: untuk disukai					
Nilai 4	: untuk sangat disukai					
Karakteristik	Penilaian				Komentar	
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>		
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>		
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>		
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>		
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>		

B003						
Vigna Layer Galatine (nalatine)						
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :						
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai					
Nilai 2	: untuk tidak disukai					
Nilai 3	: untuk disukai					
Nilai 4	: untuk sangat disukai					
Karakteristik	Penilaian				Komentar	
Warna	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4		
Aroma	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4		
Tekstur	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4		
Rasa	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4		
Keseluruhan	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4		

B003				
Vigna Layer Galatine (nalatine)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai			
Nilai 2	: untuk tidak disukai			
Nilai 3	: untuk disukai			
Nilai 4	: untuk sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	X
Aroma	1	2	3	X
Tekstur	1	2	3	X
Rasa	1	2	3	X
Keseluruhan	1	2	3	X

B003				
Vigna Layer Galatine (nalatine)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai			
Nilai 2	: untuk tidak disukai			
Nilai 3	: untuk disukai			
Nilai 4	: untuk sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	(4)
Aroma	1	2	3	(4)
Tekstur	1	2	3	(4)
Rasa	1	2	3	(4)
Keseluruhan	1	2	3	(4)

B003				
Vigna Layer Galatine (nalatine)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai			
Nilai 2	: untuk tidak disukai			
Nilai 3	: untuk disukai			
Nilai 4	: untuk sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	(4)
Aroma	1	(2)	3	4
Tekstur	1	2	3	(4)
Rasa	1	2	3	(4)
Keseluruhan	1	2	(3)	4

B003				
Vigna Layer Galatine (nalatine)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai			
Nilai 2	: untuk tidak disukai			
Nilai 3	: untuk disukai			
Nilai 4	: untuk sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4

B003				
Vigna Layer Galatine (nalatine)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai			
Nilai 2	: untuk tidak disukai			
Nilai 3	: untuk disukai			
Nilai 4	: untuk sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	(4)
Aroma	1	2	3	(4)
Tekstur	1	2	3	(4)
Rasa	1	2	3	(4)
Keseluruhan	1	2	3	(4)

B003				
Vigna Layer Galatine (nalatine)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai			
Nilai 2	: untuk tidak disukai			
Nilai 3	: untuk disukai			
Nilai 4	: untuk sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4

LAMPIRAN VI

(*Resep Vigna Layer Galantine*)

VIGNA LAYER GALANTINE (NALATINE)



Bahan	Jumlah	Perlakuan
Bahan Utama:		
Kacang tolo	300 gr	Rendam 4-6 jam, rebus hingga lunak
Telur	4 butir	
Tepung panir	75 gr	
Bawang bombay	½ buah	<i>Chopped</i> lalu <i>saute</i> sebentar
Lada bubuk	½ sdt	
Garam	1 sdt	
*Bahan breading:		
Tepung terigu	100 gr	
Tepung panir	100 gr	
*Bahan Isi:		
Telur dadar:		
Telur	3 butir	Kocok hingga rata lalu dadar dalam Teflon
Garam	¼ sdt	
*Gulai ayam cincang:		
Ayam cincang	200 gr	
Telur	1 butir	
Santan kental	100 ml	
Cabai merah	50 gr	Haluskan
Bawang merah	5 butir	Haluskan
Bawang putih	3 siung	Haluskan
Kemiri	2 butir	Haluskan
Kunyit	4 cm	Haluskan
Merica	1 sdt	Haluskan
Rempah gulai	1 bks	Goreng sampai berbau harum lalu haluskan
Jahe	2 cm	Geprek
Lengkuas	2 cm	Geprek
Serai	1 batang	Geprek
Daun salam	2 lembar	
Daun jeruk	1 lembar	
Gula jawa	50 gr	
Minyak goreng	2 sdm	
Bahan Pendamping:		
Singkong	400 gr	Potong <i>jardinière</i> lalu bumbui dengan garam

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Wortel	2 buah	Potong <i>jardinière</i> , blanching lalu saute
Timun	1 buah	Potong, blanching lalu saute
Nanas	1/2 buah	Potong <i>jardinière</i> , blanching lalu saute
Bawang merah	3 butir	Chopped, saute
Cabe rawit hijau	secukupnya	
Gula pasir	2 sdm	
Cuka	1 sdm	
Garam	¼ sdt	
Bahan Dressing:		
Tomat merah	2 buah	<i>Blanching</i> lalu cincang
Nanas	¼ buah	Potong dadu kecil
<i>Tomato ketchup</i>	2 sdm	
<i>Stock</i>	200 ml	
Bawang Bombay	1 sdt	<i>Chopped, saute</i> untuk <i>roux</i>
Terigu	2 sdm	
Margarine	1 sdt	
Gula pasir	2 sdm	
Lada	¼ sdt	
Garam	¼ sdt	

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kacang tolo selama 4-6 jam kemudian rebus sampai lunak.
2. Haluskan kacang tolo lalu bumbui dengan lada, garam dan bawang bombay. Tambahkan 2 butir telur lalu aduk rata. Sisihkan.
3. Gulai ayam cincang: haluskan semua bumbu lalu tumis hingga harum, setelah itu masukkan santan dan ayam cincang aduk sampai bumbu meresap.
4. Telur dadar: pecahkan telur, tambahkan garam lalu kocok hingga rata kemudian dadar dalam teflon kotak.
5. Siapkan loyang ukuran 22 cm x 22 cm yang sudah dioles minyak kemudian masukkan setengah bagian adonan kacang tolo. Ratakan.
6. Campur gulai ayam cincang dan 1 butir telur lalu masukkan ke loyang dan ratakan. Kemudian masukkan telur dadar diatasnya setelah itu masukkan sisa adonan kacang tolo. Ratakan.
7. Kukus adonan selama ± 25 menit. Angkat.
8. Potong jadi 4 bagian lalu gulingkan dalam tepung terigu dan celupkan ke dalam kocokan telur lalu panir.
9. Goreng dalam minyak banyak sampai berwarna kuning keemasan.
10. Saus asam manis: *saute* bawang bombay lalu tambahkan tepung aduk hingga menjadi *blond roux*. Masukkan *stock* lalu masukkan semua bahan lainnya, tambahkan potongan nanas.
11. Acar : potong timun, wortel, nanas dan bawang merah lalu tambahkan gula, cuka dan garam. Aduk rata lalu simpan di refrigerator.
12. Sajikan *vigna layer galantine* dengan *side dish fried cassava*, acar dan *dressing* saus asam manis.